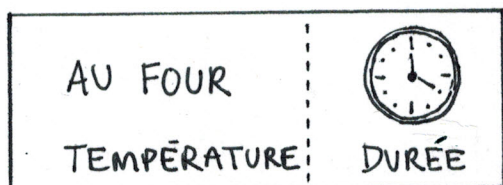
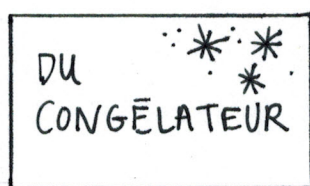


Porc Vert forêt - Nos trucs de cuisson

Nous faisons passer presque toutes nos découpes directement du congélateur au four. Nous favorisons la cuisson au four pour son côté pratique. ... Moins de surveillance et moins salissant.



OSSO-BUCO

225 °F

4h.

marmite
avec couvert

eau à demi
des pièces
sel et poivre
à mi-cuisson

RÔTI
D'ÉPAULE
D'ÉCHINE

225 °F

6 à 8 h.

marmite
avec couvert

eau à demi
des pièces
sel et poivre
à mi-cuisson

CÔTELETTES
étape 1
étape 2

BROIL

8 à 10 min. chaque côté
ou belle coloration
Grille du haut

PYREX
À
DÉCOUVERT

sel-poivre
au
service

325 °F

15 à 20 min.
Grille du milieu

BACON

375 °F

20 à 25 min.

PYREX
À
DÉCOUVERT

SÉPARER
ET ÉGOUTTER
les tranches
à mi-cuisson

SAUCISSES
GROSSES
PETITES

375 °F

25 min.

PYREX
À
DÉCOUVERT

375 °F

20 min.

FUMÉES: DÉGELER ET RÉCHAUFFER / GRILLER (DÉJÀ CUITES CAR FUMÉES À CHAUD)

Toutes ces cuissons demandent une certaine supervision.
Les temps de cuisson peuvent varier selon les fours
et selon vos préférences.